Volume 17, Numéro 1
FÉVRIER 2015

LE POULET CANADIEN

Influenza aviaire en Colombie-Britannique en 2014

Le 1er décembre 2014, les industries canadiennes de la volaille et des œufs ont été confrontées à une éclosion de la grippe aviaire dans le Lower Mainland de la Colombie-Britannique.

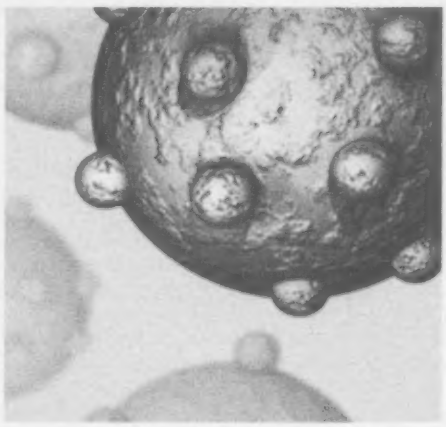
Au cours des quatre semaines suivantes et plus tard, les partenaires de l'industrie et le gouvernement ont travaillé à l'échelle locale et nationale pour gérer la crise et contrôler la propagation. Le virus s'est propagé à 11 emplacements commerciaux et un petit troupeau non commercial. Veuillez noter qu'au moment de la rédaction de l'article, il n'y avait pas de nouvelles installations contaminées.

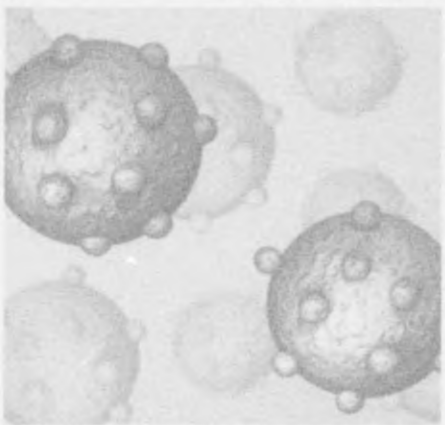
L'Agence canadienne d'inspection des aliments, ainsi que le gouvernement provincial et les partenaires de l'industrie ont mis sur pied un centre conjoint des opérations d'urgence et ont commencé à mettre en œuvre des plans d'urgence. Les producteurs dans l'ensemble de la province ont eu la tâche d'augmenter la biosécurité et d'assurer la conformité aux normes d'exploitation d'urgence.

Par exemple, les producteurs sont tenus d'avoir de l'eau sous pression sur le bord de leur propriété et de laver les trains de roulement et les roues de tous les véhicules qui quittent la ferme.

Des contrôles des déplacements ont été mis en place, limitant les déplacements d'oiseaux captifs, de produits avicoles et de toute chose ayant été exposée aux installations contaminées, y compris (mais sans s'y limiter) les aliments, la litière, le fumier, les véhicules, l'équipement et les vêtements.

SUITE PAGE 2





dans ce numéro

8 | Laurent Mercier, ancien président des PPC, est décédé à la fin de 2014

9 | Les meilleurs athlètes canadiens en natation créent une vague en appui au poulet canadien

Les Producteurs de poulet du Canada
Chicken Farmers of Canada

SUITE DE LA PAGE 1

Une zone de contrôle primaire a été établie. Cette zone renferme trois zones de contrôle de la maladie (ZCM), la zone infectée, la zone restreinte et la zone de sécurité.

- La limite extérieure d'une zone infectée se situe jusqu'à 3 km de tout lieu infecté connu;
- La zone restreinte est établie autour de la zone infectée et est mesurée en fonction de l'épidémiologie de la maladie afin de prévenir la propagation de l'influenza aviaire (3 à 10 km);
- La zone de sécurité est le restant de la zone de contrôle primaire (au-delà de 10 km).

Les trois zones représentent des niveaux de risque relatifs dans les zones de contrôle, et les restrictions liées aux déplacements varient en conséquence. Des restrictions accrues s'appliquent aux zones infectées et restreintes en raison du grand potentiel de propagation du virus. Les restrictions liées aux déplacements peuvent être revues à mesure que l'ACIA obtient plus d'information sur la prévalence du virus.

Les producteurs continuent de surveiller leur troupeau de près et ont également commencé à participer à des programmes de surveillance des oiseaux morts, qui analyse les échantillons des oiseaux morts à la ferme.

De nombreuses ressources ont été mobilisées afin de gérer la situation.

Des fiches d'information et d'autres ressources ont été créées et mises à la disposition de l'industrie, et des partenaires des épiceries et des services alimentaires. C'était en réponse à des rapports de consommateurs qui retournaient des produits de volaille et d'œufs par souci pour la santé humaine.

Qu'est-ce que la grippe aviaire? Le message de l'ACIA

L'GA est une maladie virale qui s'attaque aux oiseaux. Il existe plusieurs souches différentes du virus de l'IA et la plupart ont peu ou aucune incidence sur la santé des oiseaux. Néanmoins, deux souches connues, H5 et H7, peuvent causer de graves maladies chez les oiseaux, voire la mort. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) déploie des mesures de lutte contre la maladie lorsqu'on a des doutes que des oiseaux soient infectés par les souches H5 ou H7 ou par toute autre souche hautement pathogène du virus de l'IA.

Les virus de l'IA peuvent être classés en deux grandes catégories : faiblement pathogène (IAFP) et hautement pathogène (IAHP), selon la gravité de la maladie chez les poulets. L'IAHP cause le taux de mortalité le plus élevé chez les oiseaux..

Au Canada, l'influenza aviaire hautement pathogène et l'influenza aviaire faiblement pathogène à sous-types H5 et H7 sont des maladies à déclaration obligatoire (influenza aviaire à déclaration obligatoire). Les éleveurs, les vétérinaires et les laboratoires doivent signaler tous les cas suspects ou confirmés de cette maladie à l'ACIA. Les oiseaux atteints de l'IA peuvent présenter divers symptômes, dont :

- un taux élevé de mortalité et la mort subite;
- une diminution de la consommation de nourriture;
- l'entassement, l'apathie et la fermeture des yeux;
- des signes de problèmes respiratoires (toux et éternuements);
- une diminution de la production d'œufs;
- une diarrhée liquide et verdâtre;
- une soif excessive;
- l'enflure des caroncules et des crêtes.

La grippe aviaire touche rarement les humains n'entrant pas en contact continu avec les oiseaux infectés. Les autorités en matière de santé publique seront prêtes à prendre toutes les mesures préventives qui s'imposent.

Que doivent savoir les partenaires des secteurs de la vente au détail et des services alimentaires?

Les virus de l'influenza aviaire ne posent aucun risque pour la salubrité des aliments lorsque la volaille et les produits avicoles sont manipulés et cuits correctement.

Les épiceries et les restaurants veillent à ce que tous nos produits respectent les normes les plus élevées en matière de soins et de manipulation. Cela s'applique également au poulet frais, congelé ou cuit. Tous les partenaires travaillent à l'unisson pour veiller à ce que tous les partenaires de la chaîne d'approvisionnement appliquent des mesures de biosécurité rigoureuses pour assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire.

Le risque transfert de la grippe aviaire à la viande de volaille est très faible. Une température interne minimum de 60 à 70 degrés Celsius est nécessaire afin d'éviter l'influenza aviaire. Cette température représente une plus faible température de cuisson du poulet que celle utilisée pour tuer la plupart des autres bactéries (77 degrés Celsius). Si le virus se trouve sur la viande de poulet (rappel : le risque de transfert du virus à la viande est extrêmement faible), il sera détruit pendant la cuisson.

Rien ne porte à croire que la grippe aviaire a été passée aux humains après la consommation de viande de poulet ou d'œufs.

(Nous remercions la *B.C. Poultry Association* et l'Agence canadienne d'inspection des aliments d'avoir fourni les renseignements pour cet article)

GRIPPE AVIAIRE
— LES FAITS UNIQUEMENT —

Vous avez peut-être entendu parler de la récente éclosion de grippe aviaire en Colombie-Britannique, et vous avez peut-être des questions. Voici ce que vous devez savoir :

1. La volaille et les œufs sont salubres à la consommation. Assurez-vous d'appliquer la même diligence avec vos produits de volaille au moment de la cuisson et en nettoyant vos surfaces de préparation;
2. Il s'agit d'un problème de santé animale et non de santé humaine;
3. Tous les producteurs de volaille et d'œufs et leurs organismes d'appui travaillent avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ainsi que d'autres gouvernements et organismes fédéraux et provinciaux pour maîtriser et éliminer cette éclosion.

« Il n'y a aucune preuve selon laquelle le virus de la grippe aviaire peut se transmettre aux humains par la consommation d'aliments, notamment de la viande de volaille et des œufs. »

– Santé Canada – Grippe aviaire et la volaille

QUE DOIS-JE SAVOIR?

Le risque de transmission de la grippe aviaire à la viande crue de volaille ou aux œufs est extrêmement faible et aucun humain n'a été infecté par la grippe aviaire après avoir mangé de la viande de volaille ou des œufs cuits correctement.

Lorsque la grippe aviaire est détectée au Canada, d'importants protocoles sont mis en place, notamment la destruction et l'élimination de troupeaux infectés, au moyen de méthodes sans cruauté et efficaces sur le plan environnemental. Les oiseaux abattus ne sont pas vendus comme aliments.

Grâce à des méthodes de cuisson quotidiennes adéquates, les microorganismes associés au virus de la grippe aviaire sont inactivés. Suivez attentivement les instructions figurant sur l'emballage et les recettes, nettoyez les surfaces de préparation, respectez les temps de cuisson appropriés et utilisez un thermomètre à viande.

NOUS AVONS TOUS NOTRE RÔLE À JOUER

Nous travaillons tous ensemble pour veiller à ce que tous les partenaires de la chaîne d'approvisionnement appliquent des mesures de biosécurité rigoureuses pour assurer la salubrité de notre approvisionnement alimentaire.

Les épiceries et les restaurants veillent à ce que la volaille et les produits d'œufs respectent les normes les plus élevées en matière de soins et de manipulation.

RAPPEL

Suivez les précautions habituelles lorsque vous manipulez ou mangez des produits de volaille :
Gardez la volaille et les produits d'œufs réfrigérés ou congelés jusqu'au moment de leur préparation et faites toujours dégeler la volaille au réfrigérateur ou au micro-ondes – jamais sur le comptoir.

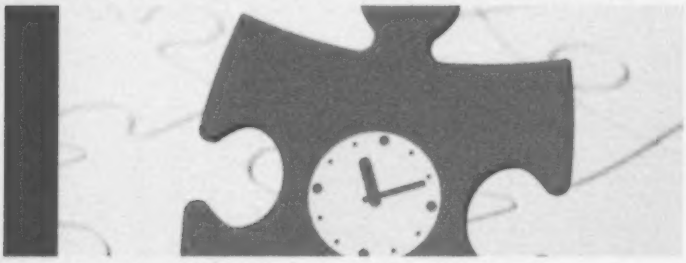
- ✓ Lavez souvent vos mains et les surfaces de préparation;
- ✓ Utilisez une surface pour les produits frais et une autre surface pour la viande, la volaille et les fruits de mer crus;
- ✓ Faites cuire les aliments jusqu'à une température sécuritaire;
- ✓ Refroidissez ou jetez rapidement les restes de nourriture.

Que doivent savoir les consommateurs?

En bref, voici ce qu'ils doivent savoir :

1. C'est une question de santé animale et non de santé des êtres humains;
2. Le poulet peut être consommé sans danger. Les consommateurs devraient s'assurer de porter les mêmes soins à la cuisson appropriée du poulet et au nettoyage des comptoirs qu'ils ont toujours fait;
3. Tous les producteurs d'œufs et de volaille ainsi que les organisations qui les soutiennent travaillent sans relâche de concert avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ainsi qu'avec des gouvernements et organismes fédéraux et provinciaux afin de contenir et éradiquer cette épidémie.

Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec les PPC à l'adresse communications@poulet.ca



Chronologie des événements

(selon l'information de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse www.inspection.gc.ca)

1ER DÉCEMBRE

- Le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique informe l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) de la détection de l'influenza aviaire H5 dans deux sites de la vallée du Fraser, soit un élevage de poulets à griller de Chilliwack et un élevage de dindons d'Abbotsford. Les sites sont, par les présentes, numérotés et précédés des lettres « L » et « C », qui représentent le « lieu contaminé de référence ». Les deux sites sont étiquetés IP1 et IP2 respectivement.
- L'ACIA met les deux sites en quarantaine. L'industrie limite volontairement le déplacement et commence l'échantillonnage sur toutes les fermes qui vendent des produits à l'extérieur des zones standards de 3 km de l'industrie.

2 DÉCEMBRE

- L'ACIA continue son enquête et en vient à mettre deux autres sites (LC3 et LC4) en quarantaine dans la vallée du Fraser. Il s'agit d'exploitations de poulets à griller à Abbotsford.
- Des échantillons provinciaux recueillis sur les deux sites initialement touchés (LC1 et LC2) sont envoyés au Centre national des maladies animales exotiques de l'ACIA afin d'obtenir une confirmation officielle.
- L'ACIA mobilise les équipes d'intervention d'urgence nationales et régionales.
- L'ACIA publie un communiqué de presse. L'Agence, en collaboration avec l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC), ainsi que les ministères de l'Agriculture et de la Santé de la Colombie-Britannique, tient une séance d'information technique à l'intention des médias afin de faire le point sur la situation.

3 DÉCEMBRE

- L'ACIA continue son enquête pour cibler les lieux à haut risque dans la vallée du Fraser afin de réduire le risque de propagation du virus.
- L'Agence informe les pays partenaires commerciaux par l'intermédiaire de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) que le virus H5 de l'influenza aviaire a été détecté dans la vallée du Fraser, en Colombie-Britannique.
- L'ACIA publie une mise à jour sur Internet au sujet de l'enquête. L'Agence, en collaboration avec l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC), ainsi que les ministères de l'Agriculture et de la Santé de la Colombie-Britannique, tient une séance d'information technique à l'intention des médias afin de présenter les renseignements à jour sur la situation.
- Une conférence téléphonique est tenue avec les principales associations de l'industrie afin de faire le point sur les derniers développements et sur l'intervention continue de l'ACIA pour gérer l'éclosion.

4 DÉCEMBRE

- Les analyses effectuées au Centre national des maladies animales exotiques de l'ACIA confirment que la souche ayant causé l'éclosion de l'influenza aviaire dans deux sites (LC1 et LC2) de la vallée de Fraser est un virus H5N2 hautement pathogène pour la volaille.
- L'ACIA continue son enquête pour cibler les lieux à haut risque dans la vallée du Fraser afin de réduire le risque de propagation du virus.
- L'ACIA publie un communiqué de presse et publie des mises à jour sur les réseaux sociaux au sujet de l'enquête. L'Agence, en collaboration avec l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC), de même que les ministères de l'Agriculture et de la Santé de la Colombie-Britannique, tient une séance d'information technique à l'intention des médias afin de faire le point sur la situation.
- Une conférence téléphonique est tenue avec les principales associations de l'industrie afin de faire le point sur les derniers développements et sur l'intervention continue de l'ACIA pour gérer l'éclosion.

5 DÉCEMBRE

- L'ACIA abat les volailles de l'un des sites contaminés (LC1) dans la vallée du Fraser.
- L'ACIA continue son enquête pour cibler les lieux à haut risque dans la vallée du Fraser afin de réduire le risque de propagation du virus.
- Les analyses visant à confirmer la présence de l'influenza aviaire et la souche dans deux sites se poursuivent (LC3 et LC4).
- L'ACIA, en collaboration avec l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC), de même que les ministères de l'Agriculture et de la Santé de la Colombie-Britannique, tient une séance d'information technique à l'intention des médias afin de faire le point sur la situation. L'ACIA publie des mises à jour sur les réseaux sociaux au sujet de l'enquête.
- Une conférence téléphonique est tenue avec les principales associations de l'industrie afin de faire le point sur les derniers développements et sur l'intervention continue de l'ACIA pour gérer l'éclosion.

6 DÉCEMBRE

- L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) met une autre exploitation en quarantaine après le signalement de taux de mortalité plus élevés qu'à la normale par un producteur de dindons situé près d'Abbotsford (Colombie-Britannique). Les analyses préliminaires effectuées le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique indiquent la présence de l'influenza aviaire sur une 5e exploitation dans la vallée du Fraser (LC5).
- L'ACIA prélève des échantillons du LC5 pour la conduite d'épreuves de confirmation au Centre national des maladies animales exotiques.
- L'ACIA abat les oiseaux au LC2.
- L'ACIA publie sur le Web une mise à jour sur l'enquête, y compris la chronologie des événements. Une téléconférence a lieu avec les principales associations de l'industrie pour faire le point sur la situation et sur l'intervention de l'ACIA contre l'éclosion.
- L'ACIA, ainsi que l'Agence de la santé publique du Canada, le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique et le ministère de la Santé de la Colombie-Britannique tiennent une séance d'information technique avec les médias pour faire le point sur la situation.

7 DÉCEMBRE

- Le Centre national des maladies animales exotiques (CNMAE) confirme la présence du virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (H5) dans des échantillons prélevés au LC5.
- L'ACIA procède à l'abattage des oiseaux au LC3.
- L'ACIA poursuit son enquête pour recenser les lieux à risque élevé dans la vallée du Fraser afin de minimiser le risque de propagation du virus.

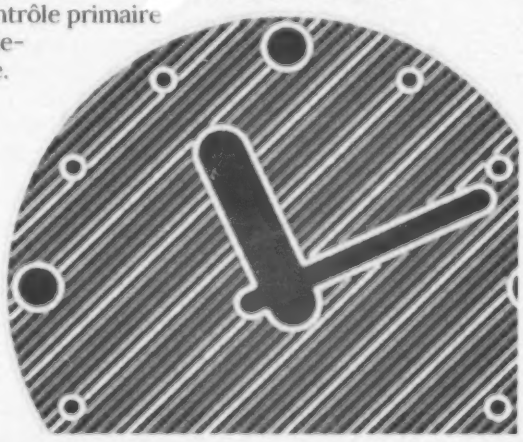
8 DÉCEMBRE

- L'ACIA a commencé l'abattage intégral des oiseaux au LC4.
- L'ACIA établit une zone de contrôle primaire pour empêcher la propagation du virus.
- L'ACIA publie une mise à jour sur le Web au sujet de l'enquête. Une conférence téléphonique a lieu avec les principales associations de l'industrie afin de faire le point sur les faits nouveaux et sur l'intervention continue de l'ACIA pour gérer l'éclosion.
- L'Agence, en collaboration avec l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC), de même que les ministères de l'Agriculture et de la Santé de la Colombie-Britannique, tient une séance d'information technique à l'intention des médias afin de faire le point sur la situation.
- L'ACIA continue son enquête pour cerner les lieux à haut risque dans la vallée du Fraser et ainsi minimiser le risque de propagation du virus.
- Le vétérinaire en chef du Canada a informé son homologue américain concernant la déclaration d'une zone de contrôle primaire et ses limites. Les limites de la zone ont été déterminées conformément à l'accord du Conseil de coopération en matière de réglementation.
- L'ACIA travaille en collaboration avec l'industrie en ce qui concerne le processus de demande et de délivrance de permis.

9 DÉCEMBRE

- L'ACIA termine l'abattage intégral des oiseaux dans le secteur LC4.
- Le Centre conjoint des opérations d'urgence (CCOU) organise des séances de discussion ouverte pour expliquer la zone de contrôle primaire à chacun des secteurs d'élevage de volaille.
- Les formulaires pour les demandes de permis de déplacement se trouvent sur le site Web de l'ACIA.
- Le Canada informe l'OIE de l'établissement d'une zone de contrôle primaire en Colombie-Britannique.

SUITE PAGE 6



SUITE DE LA PAGE 5

- L'ACIA poursuit son enquête visant à recenser les lieux à risque élevé dans la vallée du Fraser dans le but de minimiser le risque de propagation du virus.

10 DÉCEMBRE

- L'ACIA et le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique tiennent une séance d'information technique à l'intention des médias afin de faire le point sur la situation.
- La présence de l'influenza aviaire a été confirmée dans une autre grange située sur un des lieux infectés (LC5) où la présence de la maladie a déjà été confirmée. Puisque cette grange est juridiquement considérée comme une entité commerciale distincte, elle est maintenant considérée comme le LC6.
- La province de la Colombie-Britannique confirme la présence de l'influenza aviaire dans deux autres exploitations de poulets à griller à Abbotsford, lesquelles sont considérées comme les LC7 et LC8. La province de la Colombie-Britannique a aussi informé l'ACIA d'une autre ferme où l'on soupçonne la grippe aviaire.
- L'ACIA abat les oiseaux au LC5.
- L'ACIA poursuit son enquête afin de cerner les lieux à risque élevé dans la vallée du Fraser et d'ainsi atténuer les risques de propagation de la maladie.

11 DÉCEMBRE

- L'ACIA termine l'abattage intégral des oiseaux dans le secteur LC6.
- La province de la Colombie-Britannique confirme la présence de l'influenza aviaire dans une autre exploitation de poulets à griller, qui est considérée comme le LC9.

12 DÉCEMBRE

- Des conférences téléphoniques ont eu lieu avec les principales associations de l'industrie afin de faire le point sur les faits nouveaux et sur l'intervention continue de l'ACIA pour gérer l'éclosion.

13 DÉCEMBRE

- L'ACIA termine l'abattage intégral des oiseaux dans les secteurs LC7 et LC8.
- La province de la Colombie-Britannique mène une enquête sur un cas d'influenza aviaire soupçonné dans une autre exploitation, un producteur d'œufs de consommation. Cela est confirmé ultérieurement et la nouvelle exploitation est indiquée comme LC10.

14 DÉCEMBRE

- L'ACIA termine l'abattage intégral des oiseaux dans le secteur LC9.

15 DÉCEMBRE

- Une conférence téléphonique a lieu avec les principales associations de l'industrie afin de faire le point sur les faits nouveaux et sur l'intervention continue de l'ACIA pour gérer l'éclosion.

16 DÉCEMBRE

- L'ACIA termine l'abattage intégral des oiseaux dans le secteur LC10.

17 DÉCEMBRE

- La province de la Colombie-Britannique confirme la présence de l'influenza aviaire dans une autre exploitation de poulets à griller, qui est considérée comme le LC11.

18 DÉCEMBRE

- Une conférence téléphonique a lieu avec les principales associations de l'industrie afin de faire le point sur les faits nouveaux et sur l'intervention continue de l'ACIA pour gérer l'éclosion.

19 DÉCEMBRE

- La province de la Colombie-Britannique confirme la présence de l'influenza aviaire dans une exploitation non commerciale (petit troupeau de canards musqués et de dindes), qui est considérée comme le LINC-01 représentant un « lieu contaminé non commercial de référence ».
- L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) termine l'abattage intégral des oiseaux dans le secteur LC11.

20 DÉCEMBRE

- L'ACIA termine l'abattage intégral des oiseaux dans le secteur LINC-01.
- Une conférence téléphonique a lieu avec les principales associations de l'industrie afin de faire le point sur les faits nouveaux et sur l'intervention continue de l'ACIA pour gérer l'éclosion.

29 DÉCEMBRE

- Une conférence téléphonique a lieu avec les principales associations de l'industrie afin de faire le point sur les faits nouveaux et sur l'intervention continue de l'ACIA pour gérer l'éclosion.

7 JANVIER

- Une conférence téléphonique a lieu avec les principales associations de l'industrie afin de faire le point sur les faits nouveaux et sur l'intervention continue de l'ACIA pour gérer l'éclosion.

La grippe aviaire :
ce qu'il faut savoir

- Il est sécuritaire de consommer de la volaille et des œufs, aussi longtemps que vous manipulez ces aliments avec les mêmes soins que toujours.
- Il s'agit d'une question de santé animale, et non de santé humaine.
- En collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), tous les producteurs d'œufs et de volailles déploient tous les efforts pour contenir et éradiquer cette manifestation.
- La grippe aviaire n'a jamais été transmise aux humains comme résultat de la consommation d'œufs ou de volailles bien cuits.
- Le transfert de la grippe aviaire aux humains est rare et ne se produit que lorsque les humains viennent en contact étroit avec des oiseaux vivants infectés.

Suivez les directives sur l'emballage et les recettes attentivement, maintenez vos surfaces de travail propres, respectez les temps de cuisson et utilisez un thermomètre à viande.

Les aviculteurs de la C.-B. sont vos voisins et ont besoin de votre soutien maintenant plus que jamais.

Pour plus d'information, visitez le site bcchicken.ca/index.php/avian-influenza

BC egg

BRITISH COLUMBIA CHICKEN MARKETING BOARD

BCTURKEY FARMERS

La Coalition nationale du secteur avicole réalise une étude sur l'attitude des consommateurs à la suite de la grippe aviaire

Le 15 décembre, la Coalition nationale du secteur avicole a retenu les services de Leger Marketing pour mener un sondage auprès des Canadiens afin d'évaluer l'attitude et les comportements des consommateurs par rapport aux produits de volaille et d'œufs dans le contexte de la grippe aviaire. Voici un résumé des résultats :

- Bien que la moitié des Canadiens soient conscients de l'éclosion récente de la grippe aviaire, ils se préoccupent peu de la salubrité de la volaille et des œufs, surtout lorsqu'on leur présente des faits sur la maladie;
- Les résidents de la Colombie-Britannique sont plus sensibles à l'éclosion que les autres Canadiens, mais ils s'inquiètent moins au sujet de la grippe aviaire que l'ensemble des Canadiens lorsqu'ils sont informés au sujet de la maladie. Dans l'ensemble du Canada, l'intention de consommer la volaille et les œufs n'a pas changé. La plupart des gens ont mangé ces produits pendant l'éclosion;
- Les Canadiens ne s'inquiètent généralement pas de contracter la grippe aviaire en consommant de la volaille et des œufs. Un peu plus du tiers des Canadiens s'inquiètent de manger de la volaille ou des œufs au restaurant ou de les acheter à l'épicerie ou au boucher, mais ce chiffre diminue à moins d'une personne sur cinq lorsqu'on leur donne de plus amples renseignements sur la maladie;
- La vaste majorité des Canadiens croient que le gouvernement et les industries de la volaille et des œufs font tout ce qui est dans leur pouvoir pour gérer l'éclosion, et la moitié d'entre eux croient que les médias en font un problème plus important que la réalité.

Laurent Mercier, ancien président des PPC, est décédé à la fin de 2014

Un autre membre du premier Conseil d'administration des PPC, Laurent Mercier du Québec, nous a quittés en 2014. Il est décédé le 30 décembre à St-Esprit à l'âge de 86 ans.

Laurent fut président de l'office québécois de la volaille, Les Éleveurs de volailles du Québec, de 1976 à 1989. En 1989, il a décidé de mettre ses connaissances, son élan et sa passion pour l'agriculture au service des PPC, en assumant la présidence pendant deux ans (1989-1991), avant de passer au Conseil des produits agricoles du Canada où il a été vice-président de 1992 à 1997.

Il a été élu au Temple de la renommée de l'agriculture du Québec en 2001 en reconnaissance de 60 ans de leadership et de contributions à l'agriculture, tant aux plans provincial que national.

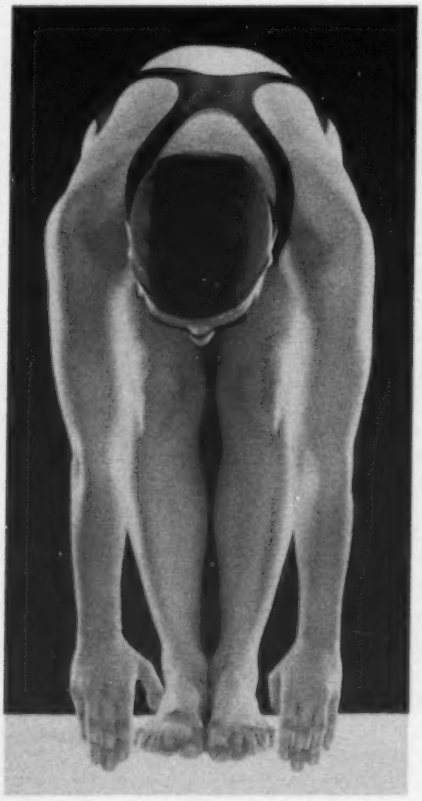
Laurent fut un leader dans les industries du poulet et de la volaille, mais son influence a débordé ces cadres. Il a aussi travaillé au nom des producteurs dans d'autres industries, notamment celles des pommes de terre, des pommes, des légumes et des œufs d'incubation. Son œuvre a été marquée par son empressement à traiter tout le monde comme des égaux et de veiller à ce que, à la fin de toute négociation, toutes les parties se considèrent gagnantes. Son but premier, quel que soit le produit, fut toujours de veiller à ce que les producteurs reçoivent leur juste part pour leurs produits.

Aujourd'hui, plusieurs de ses six enfants, ainsi que son épouse, Cécile Brouillette, continuent à promouvoir l'agriculture et à représenter les agriculteurs, traits que Laurent leur a transmis. On relève, parmi eux, Laurent Mercier jr*, qui travaille dans l'industrie du dindon et qui poursuit le rôle de leadership que lui a inspiré son père, et Martine Mercier, productrice d'œufs d'incubation au Québec et ancienne présidente des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada (POIC).

Plus tôt l'an dernier, deux autres membres fondateurs du Conseil des PPC sont décédés : le premier président des PPC, Eric Meek de la Nouvelle-Écosse (1978-1979) et l'ancien président Bert Hall du Manitoba (troisième président des PPC, 1981-1982).

Laurent et les autres anciens présidents des PPC nous manqueront.

*Note : Laurent Mercier jr a été membre du Comité de direction de la planification stratégique quinquennale des PPC en 2012, contribuant à l'élaboration de la présente stratégie quinquennale des PPC (2014-2018).



Les Producteurs de poulet du Canada ont entamé leur troisième année de partenariat unique avec Natation Canada visant à soutenir les nageurs canadiens autant sur le plan compétitif que récréatif. Depuis la création du partenariat, les deux organisations ont parrainé conjointement le concours « Parent de natation du mois », qui reconnaît les parents qui font la promotion d'une alimentation équilibrée et l'activité physique dans le cadre d'un mode de vie sain. Les profils des gagnants, ainsi que leurs recettes de poulet favorites, sont présentés dans un livre de cuisine numérique pour la natation qui peut être téléchargé sur le site poulet.ca.

Les meilleurs athlètes canadiens en natation créent une vague en appui au poulet canadien

En décembre 2014, les PPC et Natation Canada ont eu la chance d'accueillir les médaillés canadiens Ryan Cochrane et Benoît Huot, venus promouvoir le livre de cuisine numérique lors d'une séance de gazouillis fort intéressante pendant laquelle les Canadiens pouvaient discuter avec eux à l'aide du mot-clic #chickensplash. Ces médaillés figurent parmi les nombreux athlètes de Natation Canada qui appuient le partenariat des deux organisations pour une vie saine depuis 2013. Pour l'occasion, nous vous proposons un article rédigé par Ryan Cochrane portant sur ce qui l'a inspiré à faire de la nage de compétition et les raisons pour lesquelles une alimentation saine à base de poulet canadien constitue un élément important de sa routine quotidienne. Ryan Cochrane, médaillé olympique à deux reprises, détient le titre du Championnat de natation pan-pacifique grâce aux deux médailles d'or qu'il a remportées.

Cuisiner comme Ryan Cochrane, c'est à la portée de tous

Rédigé par Ryan Cochrane

Dans ma jeunesse, je voulais déjà devenir athlète professionnel. Je garde un souvenir vivace de ma troisième année, lorsque je répondais chaque fois, sans hésitation, « athlète » à la question « Que veux-tu faire quand tu seras grand? ». Ceci étant dit, je n'étais pas un athlète exceptionnel. En toute franchise, je n'étais même pas un bon athlète, mais j'ai toujours été déterminé à lutter pour gagner ma place au sein d'équipes et faire ainsi partie de quelque chose en compagnie de mes amis. La natation ne m'intéressait pas à cet âge, mais à 10 ans, j'ai eu la chance d'assister, avec quelques amis, à une séance d'information organisée par le club de Victoria.

Une fois admis au sein du club de natation *Island Swimming*, il m'a fallu quelques années pour connaître la réussite, mais j'ai toujours eu comme objectif d'être le meilleur au monde dans un domaine. J'encourage tous les parents à inscrire leurs enfants à des cours de natation ou au sein de l'équipe locale, puisque la sécurité près des plans d'eau et les compétences acquises lors de la pratique de ce sport s'avèrent extrêmement bénéfiques. La natation continue à m'offrir les habiletés constituant les fondations de ma vie sportive et personnelle, notamment la gestion du temps, l'orientation vers les objectifs, la nutrition, etc.

Comme il reste deux années avant la tenue des Jeux olympiques, je suis en mesure de concentrer toute mon énergie sur la natation, mais ce ne fut pas toujours le cas. De mes douze ans jusqu'à l'obtention de mon diplôme de premier cycle, je devais quotidiennement trouver l'équilibre entre l'école, l'entraînement et ma vie en dehors du sport, me permettant ainsi de développer cette habileté, malgré les nombreux obstacles. Cependant, je savais déjà à un jeune âge que si je voulais grimper sur le podium pendant les Jeux olympiques, tout en terminant mes études, la gestion du temps était d'une importance cruciale.

Plusieurs catégories importantes faisaient l'objet de la gestion du temps, mais aucune n'était plus essentielle que la nutrition. Comme

SUITE À LA PAGE 10

SUITE DE LA PAGE 9

dans le cadre de la pratique de nombreux sports, après un entraînement ardu à la piscine, il est impératif de commencer la récupération le plus rapidement possible, qui prend habituellement la forme de la consommation de protéines maigres. Si je voulais m'assurer que mon prochain entraînement soit aussi efficace que le dernier, je devais mettre l'accent sur la récupération au moyen de la nutrition. Parfois, je préparais mon souper la veille, alors qu'à d'autres moments, je mangeais tout ce qui me tombait sous la main en me rendant en voiture à l'université.

Planifier les repas au début de la semaine est plus facile à dire qu'à faire, mais si cela signifie que cinq recettes donneront des portions suffisantes pour sept soupers, je viens d'économiser quelques heures précieuses. Cuisiner avec certains de mes aliments préférés, comme le poulet frais élevé dans une ferme canadienne, qui se conservent et goûtent souvent meilleurs le lendemain, me permet de savourer des repas succulents, en plus de consacrer ce temps supplémentaire à d'autres facettes de ma vie. L'un de mes repas vite faits qui goûtent toujours meilleur le lendemain ou le surlendemain est le poulet au curry vert.

Lorsque j'apprenais à cuisiner pour moi-même, j'ai constaté l'importance de trouver des aliments que j'avais envie de manger une ou deux fois dans la même semaine. Pendant mon enfance, mon père apportait indiscutablement les restes du souper de la veille pour dîner au travail; par conséquent, mes frères et moi n'en mangions jamais. Ainsi, il m'a fallu du temps pour connaître mes habitudes alimentaires et découvrir d'autres options en matière d'alimentation que je n'avais jamais eu la chance d'expérimenter. Je vous encourage tous à rechercher des idées de menus, comme celles que l'on retrouve dans le livre de cuisine numérique pour la natation.

La natation m'a appris beaucoup de choses, notamment d'innombrables compétences indirectes que j'utilise chaque jour. Apprendre à cuisiner pour moi-même, tout en planifiant judicieusement mon temps en veillant à ce que je consomme les 6 000 calories par jour nécessaires à ma récupération, constitue un processus continu auquel la majorité des gens peuvent sans aucun doute s'identifier à un moment de leur vie. Je crois qu'avec les bonnes connaissances et de la pratique, nous nous améliorons au fil du temps. C'est comme apprendre à nager; ce monde totalement différent peut sembler intimidant de prime abord, mais avec beaucoup de pratique et de bons renseignements, la réussite est possible.

POULET AU CURRY VERT

2 c. à table (30 ml) d'huile végétale

1 oignon de taille moyenne, coupé en 8 quartiers

1 poivron rouge, coupé en 8 quartiers

1 tige de citronnelle, bulbe blanc seulement

1 c. à thé (15 ml) de gingembre frais coupé en morceaux

3 c. à table (45 ml) de pâte au curry vert thaï

2 feuilles de lime kaffir

3 tasses (750 ml) de lait de coco non sucré, 2 boîtes de conserve (13,5 onces)

¾ tasse (175 ml) de bouillon de poulet

4 poitrines de poulet canadien désossées et sans peau, coupées en lanières d'un pouce

sel de mer

1 lime, pressée

feuilles de basilic thaï frais

feuilles de coriandre fraîche

quartiers de lime, pour garnir

Enduire d'huile une poêle à frire profonde de taille moyenne et chauffer l'huile à feu moyen. Faire sauter l'oignon et le piment rouge pendant trois minutes, jusqu'à tendreté. Fendre la tige de citronnelle en deux et l'aplatir avec le côté plat de la lame du couteau pour faire ressortir la saveur. Ajouter la citronnelle, le gingembre, la pâte de curry et les feuilles de lime et cuire pendant deux minutes en mélangeant. Verser le lait de coco et le bouillon de poulet. Déposer les morceaux de poulet dans le mélange pour les pocher; ajouter une pincée de sel. Mélanger et laisser mijoter à feu doux de dix à quinze minutes. Presser le jus de lime et saupoudrer de basilic et de coriandre. Servir dans des bols avec les quartiers de lime.

Réviseur: Marty Brett - mbrett@poulet.ca
Graphiste: Stephanie St.Pierre - sstpierre@poulet.ca